Korea Reis

Dauer:	25 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegan

Rezept für 4 Personen

Equipment:

Großer Topf
Sieb
Backblech

GEWÜRZE & ZUTATEN:

	Tomaten Reis (siehe extra Rezept)
ca. 200 g	halbgetrocknete Tomaten in Öl
1 Bund	Koriander
ca. 10 g	Korean S(e)oul Rub

Zubereitung

Vorbereitung für den Reis

1. 1 kg ungekochten Reis vorbereiten, indem Sie 4-5 l Wasser zum Kochen bringen. Pro Liter Wasser 1 TL Salz hinzufügen und sofort umrühren, um ein Anhaften des Reises zu vermeiden.
2. Lassen Sie den Reis 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, hin und wieder umrühren. Nach Ablauf der Zeit den Herd ausschalten und den Reis auf seinen Garzustand überprüfen. Er sollte noch leicht bissfest sein.
3. Falls er noch zu hart ist, lassen Sie ihn einfach noch weitere 1-2 Minuten im Wasser ziehen.
4. Anschließend in einem großmaschigen Sieb abgießen, dabei den Reis schonend behandeln und nicht zusammendrücken!
5. Überführen Sie den Reis nun in ein großes Behältnis, wie etwa ein Backblech, um ihm die Möglichkeit zum Ausdampfen zu geben. Achten Sie darauf, dass er nicht mehr als 2 cm hoch übereinander liegt. Benutzen Sie eine Gabel, um den Reis behutsam aufzulockern und damit den Dampf besser entweichen zu lassen.
6. Wenn der Reis dazu neigt, klebrig zu werden, vorsichtig einige Spritzer Rapsöl mit der Gabel einarbeiten. Dann ca. 10 Minuten ruhen lassen.
7. Für die weiteren Kochschritte den Reis leicht erwärmen, um eine Verbindung mit den Gewürzen, Farben und Aromen zu fördern. Dies gelingt gut auf einem Backblech im Ofen oder kurz in der Mikrowelle. Sofern der Reis noch warm genug vom Kochprozess ist, können Sie problemlos fortfahren.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

Zubereitung

1 Den Koriander grob hacken und mit dem Korea Rub unter den warmen Tomaten Reis mengen.

2 Kurz ziehen lassen, dann nach schmecken.

3 Der Korea Reis passt zu Tempura jeglicher Art, Garnelen, gebackenem Fisch, scharfer Ente oder Huhn.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim